Kochrezepte
für
Erna Freudenberg

Kakao.

$3/4$ l Milch
$1/2$ l Wasser
1 Pr. S.
40 gr. Kakao
1 Eßl. Mehl
etw. Zucker
$1/4$ l Wasser anquirlen

Zubereitung

D. Milch 1 Pr. S. zum Kochen ansetzen, Kakao u. Mehl mit kaltem W. anquirlen, wenn die Milch kocht, den angequirlten Kakao hineinrühren, einmal aufkochen lassen den Zucker abschmecken.
Soll der Kakao etwas mehr sättigen so kann man noch etwas mehr Mehl verwenden.

Am 2. V. 28.

Grundsuppe

40 g Margarine
1 kl. Zwiebel
80 g Mehl
1½ l heißes Wasser
1 Eßl. Salz
1 Eßl Petersilie

Zubereitung

Zwiebel schälen, schneiden, wiegen, Margarine zerlaufen lassen, Zwiebeln darin glasig dünsten, Mehl hinein, schütten 5 Min schwitzen, langsam koch„ endes Wasser zugießen, glattrühren, einen Eßl. Salz zutun u. aufkochen lassen, abschmecken u. kurz vor dem Essen fein gewiegte Petersilie hinzutun

Am 9. V. 28.

Saure Kartoffelstückchen.

3 ℔ Kartoffeln, Wasser, Salz
30 g Speck 30 g Margarine
1 kl. Zwiebel
40 g Mehl
1¾ l heißes Wasser
1 Eßl. Essig
2 saure Gurken
Salz Pfeffer

Zubereitung.

Kartoffeln waschen mit Wasser u. Salz weichkochen, abgießen, schälen, Mehl rösten, Zwiebel schälen, schneiden, wiegen, Speck in Würfel schneiden, auslassen, die Grieben herausnehmen, die Margarine hinzutun beides umrühren, gewiegte Zwiebel hinein tun mit bräunen lassen, dann das Mehl hineinschütten, mit kochen, dann

4) Wasser glatt rühren, aufkochen, mit Salz Pfeffer Gurke u. Essig kräftig abschmecken, die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden u. in die Soße tun. Man darf nicht zu sehr rühren damit kein Brei daraus wird.

9. V. 28.

Nudeln mit Rindfleisch u. Grießflammeri mit Himbeersaft.

2½ l Wasser 2 Eßl S.
¾ Nudeln
Petersilie
2¾ l Milch
½ Teel S.
1 gr. Stk Zitronenschale
100 gr Grieß
60–80 gr Zucker
1 Eigelb
1 Eiweiß   ⅜ l Himbeersaft.

Zubereitung für Nudeln mit Rindfleisch.

Fleisch klopfen, waschen, Wasser d. Würzelwerk u. Gewürz g. aufsetzen, weichkochen lassen, den Kochschaum abschöpfen. Wasser m. d. z. Kochen an-setzen, wenn kocht Nudeln hinein-tun, weichkochen lassen, abgießen, abschrecken. Wenn das Fleisch weich ist, die Brühe durch ein Haarsieb abgießen. Die Brühe über die Nudeln gießen Fleisch u. Würzelw. in Würfel schneiden u. daran tun, alles nochmals erhitzen u. abschmecken, ganz zuletzt die Petersil. daran tun. Falls zu wenig Brühe vorhanden ist, kann man etwas heißes Wasser zugießen. Den Geschmack m. Maggi u. etw. guter Butter erhöhen.

2.) Milch m. Zitronenschale d. z. Kochen aufsetzen, wenn kocht den Gries hineinstäuben

6 Zucker dazutun u. alles 10 Min. aufquellen lassen etw. auskühlen, abschmecken, m. Eigelb abziehen, steifen Eierschnee darunterrühren u. in eine Glasschüssel od. Puddingform füllen und kalt stellen, nach 3–4 Std stürzt sich der Pudding.

Rhabarberkaltschale, Spinat mit Spiegelei u. Bratkartoffeln.

1 ℔ Rhabarber 3.
2 l W.
1 gr St. Zitronschale 4.
200 gr Zucker
50 gr Kartoffelm.
⅛ l. kaltes W.

3 ℔ Spinat
3 l W. 2 Eßl S.
50 g Butter 1 kl Zw.
30 gr Mehl ¼–⅜ l W. S. Pf.

5 Eier Salz
50–75 gr Butter

3 ℔ kl Kartoffeln
W. S.
60 gr Margarine
od. Speck
1 kl. Zw. S. Pf.

Rhabarberkaltschale

W. mit Zitronschale z. Kochen aufsetzen, inzwischen Rhabarber waschen, schälen fein schneiden, ins kochende W tun, dann kommt der Zucker dazu, 10 Min. kochen lassen dabei tüchtig quirlen. Kartoffelmehl in kaltem W. anquirlen, in die Suppe gießen 1 mal aufkochen mit Zitronensaft Zucker, 1 Pr S abschmecken u. aus„ kühlen lassen.

Spinat.

W. u. S. z. Kochen aufsetzen Spinat verlesen alle Blüten entfer„ nen, 3 mal tüchtig waschen ins kochende Wasser tun 1 mal aufkochen lassen auf den Durchschlag schütten u. abtropfen lassen, dann fein wiegen. Butter zerl. lassen feingew. Zw. darin glasig dünsten Spinat

F. u. Mehl darin dünsten S. u. P.
u. wenig Fl. zufügen u. eine ¼ Std
kochen lassen u. dann abschm.

Bratkartoffeln.

Kartoffeln, waschen kochen schälen, auskühlen lassen, in Scheiben ~~schn~~ schneiden, Speck in Würfel schneiden, auslassen, Margarine dazu tun, feingew. Zw. darin glasig dünsten Kartoffeln hineinschütten m. S. u. Pf. überstreuen u. goldbraun braten

Spiegelei.

Butter zerlaufen lassen Eier hinein, schlagen m. S. überstreuen u. fest werden lassen.

Spargelsuppe, Fleischklößchen u. Kartoffelsalat u. Rhabarberschaumspeise.

½ kg Kartoffeln. 1½ l Spargelw.
2 l W. 1 Eßl. S. 1 Teel. Zucker S. 1 Eigelb W.
60 g Mehl

2) ½–¾ ℔ Gewiegtes
1–2 alte Brötchen
1 Ei 1 Eßl S 1 Pr. Pf.
1 kl. Zw. 1. Messersp. Kümmel
50 g Marg.

3.) 2 ½ Kartoffel S. W.
1 kl. Zw. u. Petersilie
Tunke ½ l Milch
¼ l W.
7–8 Eßl Essig
15 g Mehl
2 Eier
½ Eßl. Senf. S. Pf.

4)
1 ℔ Rhabarber
1 Eßl W. 1 Stk Zitronsch
60 g Z. 1–2 Eigelb
2 Eiweiß 10 Bl. Gelatine
etw. Zucker n. Geschmack.

Zubereitung für Spargelsuppe.

W. S. u. Z. zum Kochen aufsetzen, inzwischen den Spargel, waschen dünn schälen u. alles holzige entfernen in Stücke schneiden, ins kochende W. tun, weichkochen, eine, eine Bt.-Marg. zerlaufen lassen Mehl hinein, schütten u. schwitzen lassen u. m. W. tüchtig glattrühren kochen lassen, vom Feuer ziehen, mit Eigelb abziehen, den Spargel hineintun.

Fleischklößchen.

Brötchen schneiden u. einweichen Zw. schälen u. m. Kümmel feinwiegen alle Zutaten, Gewiegtes, festausgedrückte Brötchen Ei S. Pf. Zw. u. Kümmel gut vermengen abschmecken auf einem feuchten Brett zu einer Rolle formen 5. od. mehr kleine runde Klößchen formen, in geriebener Semmel wenden, einlegen

u. in angebräuntem Fett von 11
beiden Seiten braten u. tüchtig begießen.

Kartoffelsalat.

Kleine K.[r] gewaschen z. Kochen aufsetzen, schälen, kalt
werden lassen in Scheiben schneiden.
Die Soße wird von der Milch bis zum
Pfeffer kalt ~~vor~~ verquirlt u. im kochen-
den Wasserbad dick gekocht, dann aus-
gekühlt u. m. den Kart. u. der Zw. u. S.
vermischt u. m. S. Pf. u. Petersilie
abgeschmeckt.

Rhabarberschaumspeise.

Rhabarber waschen, schälen, sehr kl.
schneiden m. einem Eßl W. u. Zucker,
z. Kochen aufsetzen u. zerkochen lassen
kalt stellen. Eier trennen, die Eigelb
mit dem Zucker dick rühren Gelatine
in kalten W. aufweichen dann
ausdrücken, in einem Töpfchen
mit 1 Eßl kochendem W. auflösen u.

12 solange rühren bis es zerlaufen ist.
In das dickgerührte Eigelb kommt
der zerdrückte Rhabarber u. die aufgelösten
Gelatine man schmeckt alles mit
Zitronensaft u. Zucker ab u. läßt es
ziemlich steifen, dann schlägt man
den Eierschnee ganz steif u. zieht ihn
ganz langsam darunter u. füllt
das (Ganze) Ganze in e eine Glasschüssel
u. läßt es fest werden.

Kartoffelsuppe, Eierplinsen, grüner Salat u. Backpulverkuchen.

1. 1½ ℔ Kartoffel W. S. 1 l Milch 1 Pr. S 2 Eigelb
2 l heißes W. — 2./ 50 g Zucker 2 Vanillin
1. Gewürzg. — 1½ abgeriebene Zitronenschale
Würzelw — 1¼–1½ ℔ Mehl 1 Backin
1½ Eßl S — 2 Eierschnee Schaumsch.
40 g Margarine — 3./ 2. Köpfe Salat 2 Eßl Essig
1 Zw 50 g. Mehl — 1 Pr. S 2 Eßl Öl
½ l h. W. pf Maggi — 2 Eßl Zucker 3 Eßl W. Zucker
1 Eßl Petersilie

4.!

200 g Butter 2 Eier
1 Vanillin 150 g Zucker
135 Gustin 200 Weizenm.
$\frac{3}{4}$ Backin
etw. Milch.

Zubereitung für Kartoffelsupp
Kartoffeln waschen, schälen, schnei-
den u. z. K. aufsetzen, wenn es
anfängt z. kochen, W. abgießen.
Mit neuem W. Wurzelw. Gewg.
u. S. tüchtig weich kochen lassen
Aus Margarine Zw. u. Mehl
eine Mehlschwitze herstellen, die
weichgekochten Kartoffeln durch ei
Haarsieb stoßen, die Mehlschwitze da-
mit verrühren, alles zusammen
mit kochen, S. Pf. u. Maggi abschm. u.
zuletzt die Petersilie hinzutun.

für Plinsen

In der kalten Milch quirlt man die Eigelbe V. Z. Vanillin Zitronschale dann Löffel weise das Mehl zuletzt das verrührte Backpulver u. den Eierschnee, diesen Teig giebt man Löffel weise auf das eingefettet Plinseisen u. bäckt sie von beiden Seiten goldgelb, bestreicht sie m. Butter, bestreut sie mit Z. u. rollt sie zusammen.

für Salat.

Salat verlesen, dabei alles Schlechte entfernen. 3 mal tüchtig waschen, dabei durchsehen das keine Schnecken darin sind, abtropfen lassen. die Salatflüssigkeit mengen kurz vor dem Essen darübergießen gut mischen u. abschmecken.

Für Backpulverkuchen

Marg. schaumig rühren abwechselnd Eier u. Zucker zufügen dann langsam das Mehl u. Gustin, Vanillin das versiebte Backpulver dazutun, wenn nötig etw. Milch u. in eine ausgefettete Form füllen u. 1 Std. langsam backen lassen mit 1. feinem Hölzchen prüfen bis nichts mehr dranhängt. Wohlschmeckender wird der Kuchen wenn man etw. Zitronenschale od. Mandeln drantut.

Leipziger Allerlei, Rhabarberkompott u. Dampfnudeln.

1.) 2½ ℔ Spargel
2.) 3 ℔ Kartoffeln
30 gr. getr. Morcheln
3.) 1 ℔ Rhabarber
¾ ℔ Möhren
2/4 l W. 1 Stck Zitronenschale
¾ ℔ Schoten od. ¾ ℔ Kerne
170 gr. Zucker
2 Kohlrabi ¾ ℔ zarte Bohnen

W. S.

16 [60 gr. Margarine]

¾ ℔ Mehl 40 gr Hefe ⅛ l Milch 1 Pr. Zucker
60 gr. Margarine 1 Ei 3 Eßl. Milch 4 Eßl.
Zucker 1 Pr. S. ¼ ℔ Mehl
60 gr. Fett. 3 Eßl. Milch.

Zubereitung.

für Leipziger Allerlei.

Wir können auch dafür Junges-Gemüse sagen. Alle Gemüse werden gewaschen, nach ihrer Eigenart geputzt nochmals gewaschen u. geschnitten. Vorher setzt man abgeschmecktes Salzwasser an, gibt die Gemüse hinein u. läßt sie nicht zu weich kochen. Aus Margarine Mehl Gemüsew. stellt man eine Mehlschwitze her u. gibt sie zu den Gemüsen, mengt alles vorsichtig untereinander u. schmeckt es ab, z. B. mit d. Pf. Maggi [illegible]. Petersilie.

Für Rhabarkompot

W. m. Zucker u. Zitronsch. z. Kochen aufsetzen, inzw. Rhabarbar waschen schälen 3 cm lang schneiden, ins kochende W. tun, ganz kurze Zeit kochen lassen, denn er zerkocht sehr leicht, dann vom Feuer nehmen kalt stellen u. abschmecken.

Für Dampfnudeln.

Herstellung eines Hefeteigs.

Mehl u. Milch warmstellen, Türen u. Fenster schliessen, Zugluft vermeiden, zunächst stellt man das Hefestück her, dazu macht man in der Mitte des Mehles eine Vertiefung. In die lauwarme Milch bröckelt man die Hefe u. 1 Kr. Zucker quirlt es gut untereinander u. rührt es mit dem Quirlstiel langsam in die Vertiefung bis ein dicklicher Brei

18 entsteht, dieses Hefestück läßt
man auf einem reichlich warmen
Wassertopf eine viertel Std. gehn u.
deckt es mit einem saubern
Tuch zu, inzwischen stellt man
den Rührteig her: Marg. schaumig
rühren, abwechselnd Ei u. Zucker,
dann abw. Milch u. Mehl, zuletzt
gibt man alle übrigen Zutaten
hinein u. dann das gegangene
Hefestk. damit aber die Hefe nicht
abschreckt gibt man erst etw. vor,
vom Mehl über den Rührteig u. dann
das Hefestk. Nachdem man Rührteig
u. Hefestück gut verrührt hat wird
es tüchtig geschlagen das es Blasen
schlägt dann streut man etw. Mehl
darunter u. läßt es eine halbe Std lang
zum gehen. Dieser Teig wird in eine
Rolle eingeteilt in 10–15 Teile diese

zu Kugeln gerollt in zerlassener
Butter getaucht u. nebeneinander
in eine Pfanne gesetzt. Nochmals
gehen lassen u. bei Mittelhitze
backen lassen, dann auseinan-
derreißen u. mit Staubzucker
bestreuen.

Einlaufsuppe, Dampfnudeln mit Vanillensauce.

1.) 1½ l Fleischbrühe
2 Eier
2 Eßl Milch
1-2 Eßl Mehl
S. Muskat Peters.

2.) ——

3.) ¼ l Milch 1. Pr. Z. S.
1 Paket Vanillensauce
⅛ l kalte Milch
1-2 Vanillezucker.

Zubereitung.

für Einlaufsuppe od. Eiersuppe.

Man stellt sich eine Fleisch= od. Knochen„
brühe her, u. gießt sie durch dann
setzt man 1½ l z. Kochen an. Eier, Mehl

20 u. Milch verquirlt man, u. gießt es über den Quirl in die kochende Brühe, läßt es einmal aufkochen u. quirlt es aber nicht, u. gibt kurz vor dem Essen feingewiegte Petersilie hinein.

für Vanillinsauce.

Milch mit V. z. Kochen aufsetzen inzwischen kalte Milch mit der ½ Sauce verquirlen in die kochende Milch gießen, 1 mal aufkochen lassen mit Vanillinzucker abschmecken.

Maggisuppe, saure Milchspeise Nudeln herstellen Erdbeertörtchen.

2 Päckchen Maggi
etw. g. Butter
1 Eigelb abz.
2 Eßl saure M. od. Sahne od. Buttermilch
120 gr Zucker 1 Vanillin
1 Eßl. Rum

15 r + w. Gellatine
5 Eßl W.
Zitronschale
Zitronsaft u. Zucker

3) 1 Ei 5 Eßl W. Erdbeeren 21

1 kl. Tel. G. Zucker.

½ ℓ Milch

4) ¾ "

¼ ℓ Butter

1 Ei

100 gr Zucker

etw. Backpulver u. Vanillin

1 Eigelb.

Zubereitung.

für Maggisuppe.

siehe Beschreibung.

für Milchspeise

Gelatine aufweichen mit 5 Eßl kochenden W. auflösen in die kalte saure Milch kommt der Zucker, Rum u. [illegible] die Gelatine u. rührt alles gut untereinander u. schmeckt es mit Zitronensch. u. Zitrons. u. Zucker ab u. stellt es kalt wenn es anfängt dick zu werden noch mals quirlen u. 3-4 Std in einer Glasschüssel fest werden lassen.

22 Gulasch m. Butternudeln u. Erdbeertörtchen.

3/4 ℔ Rindfleisch ohne Kn.
3/4 ℔ Schweinefl. ohne Kn.
50 gr Marg. 1 Zw.
1 Eßl S 1. Pr Pf.
2-3 Eßl Mehl
1 Teel gem. Kümmel
1 l Wasser
eventuell etw. Mehl

2.) 1 ℔ Nudeln
W S
80-100 gr Butter
S Pf

3.) 1/2 ℔ Mehl
1/4 ℔ Butter
100 gr Zucker
1

1 Ei
etw. Vanillin
3/4 ℔ Erdbeeren
Zucker

Zubereitung.

für Gulasch.

Rindfleisch klopfen, waschen in Würfel schneiden in gebräunte Butter das Fleisch hineintun u. von allen Seiten bräunen lassen. Zwiebel S. Pf. u. Mehl hinzutun u. 2. Min. schwitzen lassen kochendes W. zugießen weichkochen lassen die saure Sahne m. Mehl verquirlen u. hineinschütten nochmals aufkochen lassen u. abschm. mit S. u. Pf.

für Butternudeln

W. u. S zum Kochen aufsetzen wenns kocht die Nudeln hinein, schütten, wenn sie weich sind u. auf den Durchschlag u. abtropfen u. abschrecken Butter zerlaufen Nudeln hinzutun S. u. Pf. abschmecken

 und in kochende Wasserbad stellen

Für Erdbeertörtchen

Man stellt sich einen Mürbeteig her, das Mehl in eine Schüssel tun in die Mitte eine Vertiefung machen ringsherum die Butterflocken setzen in die Mitte das Ei tun u. den Zucker über streuen u. ringsherum noch Backpulver Vanillin od. Zitronenschale u. nun von der Mitte aus Ei u. Zucker untereinander rühren, dann alle übrigen Zutaten hinzutun u. ganz leicht kneten, dann kalt stellen dann ausrollen, mit einem großen Glas runde Böden ausstechen aus dem übrigen Teig Röllchen formen diese an den Rand legen alles mit Eigelb bestreichen u. bei hoher

Hitze backen, dann ~~in~~ wird die Mitte mit Erdbeeren belegt u. zuckert sie tüchtig ein.

Hammelfleisch m. gr. Bohnen, Zitronencreme u. Albertkekse.

½-¾ ℔ Hammelfl.
2½ l W. f. Würzeln.
W. f. 4 P. Bohnenkr.
2½ ℔ gr. Bohnen
W. f. ½ ℔ Kartoffeln
40 gr Margarine
1. Zwiebel 40 gr. Mehl
Petersilie

2.) 1 Eigelb
180 gr Zucker
Schale v. ½ Zitrone ~~u. Saft~~
10 gr. w. Gelatine
1 Eßl. k. W.
Eiweiß

3.) 90 gr. Margarine 1 Ei
60 gr. Zucker Schale v. ½ Zitr. u. Saft
½ ℔ Mehl ½ Backin

Zubereitung.

für Hammelfl. u. gr. Bohnen

Fleisch klopfen, waschen, m. k. W. z. d. Feuer aufsetzen u. weich kochen, wenn nötig h. W. zugießen, die Bohnen u. Würzeln

28 waschen, abziehen u. schnitzeln,
m. k. W. z. u. Bohnenkraut z. F. ans.
weich k. Kartoffeln waschen schälen
in Stücke schneiden m. h. W. ans.
u. weich k. Kart. u. Bohnen abgießen
das Fleisch durch ein Haarsieb gießen
das Fleisch u. Wurzeln in Stücke
schneiden u. alles: abgegossene
Kartoffeln, Bohnen Fleisch u. Wurzeln.
u. Mehlschwitze in die Fleischbrühe
tun, aufkochen lassen kräftig abschm.
u. zuletzt die Petersilie drantun.

Für Zitronen.

die Eier trennen, Eigelb u. Zucker
in einer Schüssel dick rühren dann
langsam Zitronensch. u. Saft zufügen (Saft
v. ½ - 1 Zitrone, je n. Geschmack) dann die
aufgelöste Gelatine u. wenn es anfängt
dick zu werden, den steifgeschlagenen
Eischnee unterziehen alles nochmals

abziehen u. in eine Glasschüssel
füllen.

Für Albertkekse.

Margarine schaumig rühren abwechselnd Ei u. Zucker, dann Zitronensch. Mehl u. Backin unter rühren, wenn es sich nicht mehr rührt, kneten, bis es nicht mehr klebt. Auf einem mehlbestreuten Brett rollt man den Teig dünn aus u. sticht die Kekse aus u. läßt sie goldgelb backen.

Hefeklöße m. br. Butter u. [illegible]

1.) 1/2 Pfd Mehl
6 Eßl. Milch
30 gr. Hefe 1 Pr. Z.
50 gr. Marg.
1 Ei 1 Teel. S.
3 Eßl. Z. 1/2 abger. Zitr.
1/4 Pfd Mehl 4 Eßl. Milch

2.) 1/2 Pfd Mehl 1/8 l. Milch
20 gr. Hefe 1 Pr. Z.
40 gr. Marg. 1 Ei 40 gr. Z.
1/4 Teel. S. 1/2 Zitr.
50 gr. Butter 40 g. Z. 25 Rosinen

3.) 3/4 Pfd Mehl 40 gr. Hefe 1/8 l M. 1 Pr. Z.
1/4 Pfd Marg. od. B. 1-2 Eier 1/4 [illegible]

Mehl z. Formen starkes Salzw. z. Sch. u. 1/2 Zitr. 25 g S.
dämpfen. 10 gr. b. Mandeln

28.) 175 gr. Sultaninen   ¼ l Milch
75 gr. Korinthen   10 Eßl. Milch.

Zubereitung für Hefeklöße.

Hefestück. Rührteig Hefeteig ersteren 15 Min letzteres 30 Min gehen lassen tüchtig kneten eine längliche Rolle formen [in gleiche Teile teilen und jeden wie ein Klößchen formen] auf ein Mehlbestreutes Brett setzen langsam gehen lassen. Inzwischen starkes Wasser in einem br. Topf kochen, ein Tuch darüber spannen. Auf dieses Tuch legt man die Klöße jedes mal 4–5 Stk. läßt sie 10–15 Min dämpfen. Dabei muß man eine große Schüssel darüber decken. Hefeklöße müssen sofort gegessen werden, sie werden m. br. B. od. Kompot gegessen.

Schneckenhäuschen.

Hefestück, Rührteig, u. Hefeteig herstellen
ersteres 10 Min letzteres 20 Min gehen
lassen dann tüchtig kneten zu einem
Rechteck ausrollen mit zerlassener
Butter bestreichen, mit Zucker u. Korinthen
bestreuen leicht zusammenrollen dann
3-4 cm große Stk abschneiden. die
eine Seite davon zu drücken.
Mit dieser Seite auf das eingefettete
Blech setzen, nochmals aufgehen lassen,
dann goldgelb backen wenn es
kalt ist m. Staubz. bestreuen.

Hefenapfkuchen.

Hefestück setzen 10 Min gehen lassen.
Rührteig rühren, Hefestück dazutun.
Zusammen schlagen alle Rosinen
u. Korinthen zu tun, dann in eine
ausgefettete Babenform füllen, darin
1 Std. langsam aufgehen lassen,

dann 1 Std backen, wenn er kalt ist mit zerlassener Butter bestr. u. mit Zucker bestreuen.

Ziegelbraten, Blumenkohl, Salzkartoffeln u. Marmorkuchen

1.)
¾ Pfd Gewiegtes Fl.
1 altes Brötchen W.
1 Ei 1 pr. Pf. u. S.
1 Messersp. gew. Kümmel
25 gr. Speck 80 gr. Marg.
½ l. W.
1 Eßl. Kartoffelmehl }
1 Eßl. k. W. }

2.) 1 Blumenkohl
Salzw. 75 g Butter
50 g Mehl S. Muskat
Blumenkohlw. 1 Eigelb.

3.)
3 Pfd Kartoffeln
W. S.

4.) 150 g Butter
2 Eigelb
150 g Zucker
300 g Weizenmehl
knapp ⅛ l Milch
¾ Backin 2 Eischnee
{ 50 g Kakao 1 Vanilin
60 g Zucker
etw. Milch }

Zubereitung

Wiegebraten.

Semmel schneiden u. einweichen
in eine Schüssel tun ausgedrücktes
Brötchen Ei 1 Pf feingew. Zwiebel Kümmel
u. Salz darunterrühren abschmecken.
auf einem feuchten Brett einen Braten
formen, in angebräunter Marg. von
beiden Seiten anbräunen. An der Seite
heißes W. zugießen daß der Braten ½
in der Brühe liegt, zudecken u ¾ Std.
schmoren lassen, in dieser Zeit öfter
begießen, wenn der Braten weich ist
10-15 Min in eine heißgestellte Schüssel
legen dann in Scheiben schneiden.
die Brühe mit Kartoffelm. dicker kochen
u. durchgießen.

Blumenkohl.

Blumenkohl putzen u. zerlegen waschen
u. in starkes Salzw. legen. Leichtes Salzw

 zum Kochen aufsetzen. Blumenkohl weich aber nicht zu weich kochen, in eine Schüssel tun. Aus Butter, Mehl u. Blumenkohlw. eine helle Mehlschwitze herstellen, kochen lassen abschmecken, kurz vor dem Essen mit Eigelb abziehen, gleich über den Blumenkohl gießen u. sofort auf den Tisch bringen.

Marmorkuchen.

Marg. schaumig rühren, abw. Ei u. Zucker zufügen 10 Min rühren dann abw. Mehl u. Milch zutun zuletzt das gesiebte Backin u. den steifen Eierschnee unterziehen. dann teilt man den Teig in eine größere u. eine kleinere Hälfte ein. Mit Kakao Zucker Vanillin u. etw. Milch rührt es durch u. füllt in eine gut ausgefettete Kastenform Löffelweise abw. weißen u. schwarzen Teig ein. u. läßt es diese Form 1 Std. backen erst oben abdecken.

Pilzsuppe, Makkaroni m. Schinken.

1) ½ frische Pilze	2) W. S.
od. 30 g. getr. "	1¼ Pfd Makkaroni
1½ l. W. z. einweichen S.	1 Zw. 3 Nelken
50 g Butter 1 Kl. Zw.	kaltes W. z. abschr. harten Käse
75 g Mehl 1¼–1½ l. Pilzw.	80 g Butter ¼ Pfd ge. Schinken
Petersilie S. Pf.	S. Pf.

Zubereitung.

Pilzsuppe.

Frische Pilze putzen schneiden waschen u. Salzw. weich kochen. Getrocknete Pilze tüchtig waschen, in kalten W. einweichen, am andern Tag mit dem Einweichwasser zum Kochen aufsetzen u. weichkochen. Aus Butter, Zw. u. Mehl eine helle Mehlschw. herstellen mit Pilzw. glattrühren, die Pilze wiegen od. durch den Wolf drehen in die Suppe hineintun u. tüchtig kochen lassen mit S u. Pf abschm. u. Petersilie hinein-tun.

Makkaroni.

W. mit S u. einer Zw. in die man 3 Nelken steckt, wenns kocht die Makkaroni brechen u. hineintun. Weichkochen, abgießen, abschrecken in den Topf zurück tun mit S. Pf. u. zerlassener Butter abschm. im kochende Wasserbad stellen darin erhitzen, den Schinken schneiden od. in Scheiben dazugeben.

Saure Bohnen.

Bohnen waschen, abziehen, im kochende Salzw. u. etw. Natron u. weichkochen, herausnehmen, abschrecken, in ein sauberes Glas od. Steintopf werden die Bohnen abw. m. ~~[illegible]~~ Senfkörnern, Dill Estragon Basilikum u Zw. eingeschichtet W u. Essig wird abgeschmeckt Pfefferkörner Zw. Lorbeerbl. dazugegeben zusammen aufgekocht u. ausgekühlt u. über die

schonen gegossen Büchse zubinden, man kann nach 8 Tagen das W. abgießen u. noch mal aufkochen es hält sich. ~~B~~ besser.

Hefeplinsen, Gräupchen m. Kohlrabi u. Kranzkuchen.

1/4 l. Milch 30 gr. Hefe 1 Pr. Z.
1/4 ℔ Mehl 3/4 l Milch
1 Ei 1 kn. Eßl. Z.
50 gr. Zucker Speckschwarte
3/4 ℔ Mehl S. Z.
3/4 ℔ Gräupchen W. Natron
40 gr. Marg. f. W. 1 kl. Zwb.
1 ℔ Kohlrabi 75 gr. Marg
Salz Pf. Peters.

300 gr. Mehl 25 gr. Hefe
6 Eßl. Milch 1 Pr. Zucker
1 Pr. Salz 50 gr. Mehl 2-4 Eßl Milch
Belag: 75 gr. Butter 150 gr. Z.
25 gr. bittere 25 g. süße Mandeln
75 gr. Sultaninen ½ Zitronenschale
Guß: 175 gr. Puderzucker
etw. Wasser.

Zubereitung. Hefeplinsen.

Aus Milch, Mehl, Hefe u. Zucker ein Hefe-stück untereinanderrühren, quirlen damit keine Klümpe entstehen, un

warm aber nicht zu heißer Stelle u. 3/4 Std. gehen lassen u. dann kleinen backen, mit Butter bestreichen, mit Zucker best. u. zusammenrollen.

Gräupchen.

dreimal kalt abquirlen, mit kaltem Wasser u. Natron aufsetzen, wenn sich Kochschaum bilden abgießen, Marg. zerl. lassen, feingewiegte Zw. u. Graupen hineintun 5 Min schwitzen lassen dann kochendes Wasser nachgießen.

Kohlrabi waschen putzen, alles holzige [illegible] in 1/8 schneiden u. diese in feine Scheibchen, in zerlassener Butter schwitzen kochendes Wasser zugeben u. weichkochen, wenn Graupen u. Kohlrabi weich sind zusammen schütten, m. S. Pf. u. Maggi abschmecken u. zuletzt die Petersilie darantun.

Kranzkuchen.

Hefestück u. Hefeteig herstellen
ausrollen m. Belag versehen
zusammenrollen die Enden ineinander stecken, aufgehen lassen, backen
auf den heißen Kuchen den Puder-
zuckerguß bestreichen

Vanillinäpfel

10 Äpfel — 1 Vanillin
$\frac{3}{4}$ l Wasser — $\frac{3}{4}$ Milch
Zucker n. Geschm. — 2 Eigelb
1 Pr. V. 30 gr. Butter 50 gr. Kartoffeln
3 Vanillin Zucker n Bedarf 2 Eiweiß.
etw. Rum.

Die Äpfel schälen Kernhaus ausstechen
im kochenden Wasser weichkochen
lassen 1 Min. herausnehmen in eine
Schüssel legen Milch 2 Eigelb Butter
Kartoffeln u. Zucker nach Geschmack
quirlen im kochenden Wasserb. dick kochen

Vanillin zugeben Eiweißschnee unter-
ziehen usw. Rum dazu tun u. über
die Äpfel gießen 3–4 Std stehen lassen.

Königsberger Klops. Salzkartoffeln.

¾ Pfd Gewiegtes [halb u. halb]
2 kl. Brötchen
1 Ei 1 kl Zwiebel
1 Eßl Salz 1 Pr Pfeffer
¼ abgeriebene Zitronsch.
¼ Hering etw Mehl z. Formen
Salzw.

Beiguß: 50 gr Marg 80 gr. Mehl
1 Zwiebel 1 l h. Wasser
2 Eßl Essig Salz Pfeffer
¼ Hering

---

3 Pfd Kartoffeln
Pfeffer, Salz.

Gereinigtes in eine Schüssel tun, eingeweich-
tes u. ausgedrücktes Brötchen, Salz, Pfeffer
gew. Zwiebel, geriebene Zitrone, gereinigten Hering
u. Ei dazutun, durcheinanderrühren, abschm.;
eine Rolle formen, in gleiche Teile einteilen
aus jeden einen runden Kloß formen
in koch. Salzw. tun u. 5 Min. langsam
kochen lassen (bis sie hoch kommen. dann zugedeckt ziehen lassen.), dann macht man eine
Mehlschwitze, läßt sie dick kochen, schmeckt
sie mit gereinigten Hering, Essig Salz u.
Pfeffer ab u. gibt die Klöße hinein.
Anmerkung: statt Hering kann man
Sardellen nehmen u. noch Kapern in den
Beiguß tun. Hat man sehr scharfen Essig
so muß man weniger nehmen, dazu
ißt man Salzkartoffeln.

Arme Ritter

15 Stk Zwieback, Zucker 1 Eigelb, 1 Eiweiß ¼ l Milch
1 Eßl Zucker 1 Pr Salz 1 Eßl Wasser ¼ abger. Zitrone
4 D. Mandeln geriebene Semmel Palmin.

Zwiebäcke auf einen großen Teller legen
Milch mit einem Ei kalt verquirlen u.
löffelweise darüber gießen, 1 Std so weichen lassen.
Dann Eiweiß mit W. verschlagen, die Zwiebäcke darin u.
in geriebener Semmel wenden, u. im dampfenden
Palmin von beiden Seiten goldgelb braten zuletzt mit
Zucker bestreuen.

Tomatensuppe.

½ ℔ Tomaten, 40 gr Margarine, 1 kl. Zwiebel,
60 gr Mehl, 1½ l h. Wasser, 1 Eßl Salz, 1 Pr Pfeffer.
Eine Mehlschwitze herstellen, die Tomaten waschen,
fein schneiden u. mit hineintun u. aufkochen lassen.
Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.

Pflaumenknödel.

2 ℔ gekochte Kartoffeln 60 gr Marg. 1 Ei, 1 Eßl Salz
½ ℔ Mehl ½ ℔ Pflaumen 1 Stk Würfelz. Salz 80 gr Butter u. mehr
Kartoffeln waschen, kochen, schälen, reiben u. durchdrehen.
Einen Kloßteig herstellen. Alles zusammenschütten u.
abschmecken. Die Pflaumen waschen, entkernen. Den Teig
in eine Rolle formen u. in gleiche Teile teilen. In jede

Pflaume steckt man ein Stk. Würfelz. u. drückt eine Pflaume in jeden Teil des Teiges damit die Pflaume richtig mit Teig umgeben ist. dann kochen bis sie hoch kommen. dazu braune Butter.

Pflaumenkuchen.

½ ℔ Mehl 20 gr. Hefe 6 Eßl Milch 1 Pr. Zucker.
30 gr. Marg. 20 gr. Zucker 1 Ei ½ Teel. Salz ¾ abger. Zitrone.
Auflage: 2 geriebene Zwiebäcke 2 ℔ Pflaumen etw. Zucker.
Hefestück, Rührteig, Hefeteig herstellen, ersteres 10 Min. letzteres 25 Min gehen lassen, dann tüchtig durchkneten u. dann zum runden Kuchen ausrollen, auf ein eingefettetes Backblech tun, die Ränder hoch drücken, geriebenen Zwieback darüberstreuen, die Pflaumen waschen, entkernen halbieren u. darauflegen, eine Hand voll Zucker darüberstreuen u. 20–30 Min gehen lassen. In den Ofen schieben u. bei mittler Hitze gut durchbacken, nach 20 Min den Guß darübergießen u. noch so lange backen bis dieser fest u. hellbraun geworden ist.

Guß: ⅛ l saure Sahne, 2 Eigelbe 2 Teel. Kartoffelmehl Zucker Rum Eischnee

Eigelb, Sahne, Zucker u. Rum u. Kartoffelmehl verrühren
abschmecken, zuletzt den steifgeschlagenen Eierschnee
darunterziehen.

Holunderbeersuppe.

1 Pfd Holunderbeeren 1½ l Wasser 1 Stck Zitronenschale 60-80 gr
Zucker 2 Eßl. Kartoffelmehl 2 Eßl Wasser ⅛ l Rotwein
Holunderbeeren mit der Gabel abstreifen, waschen, mit
kochendem Wasser u. Zitronenschale weichkochen, durchs Haarsieb
streichen, mit Zucker aufsetzen, mit Kartoffelmehl sä-
mig, mit Rotwein, Zitronensaft u. Zucker abschmecken.

Rouladen.

5 Rouladen (1¼ – 1½ Pfd) Salz, Pfeffer ⅛ Pfd Speck 1 Zwiebel
20 gr Mehl 50 gr Marg. ¾ l. Wasser 1 Gewz. ⅛ l. saure Sahne
etw. Wein 1 Eßl Mehl.

Rouladen klopfen, waschen, mit Salz u. Pfeffer bestreuen,
mit Speck bestreichen, Zwiebel darauf streuen, zusammen-
wickeln u. umbinden. In Fett anbraten, mit Wasser,
Gewz. u. Zwiebel weiterschmoren. Wenn die weich sind,
die Soße mit Sahne, Wein u. Mehl fertig machen.

Kartoffelmus

4 ℔ Kartoffeln Salz, Pfeffer, Wasser 1/4 l. h. Milch 50 gr. Speck.
Kartoffeln, waschen, schälen, weich abgießen, recht klar stampfen,
heiße Milch Salz u. Pfeffer zufügen u. tüchtig schlagen
abschmecken. Man garniert ihn u. macht ein Muster
darauf.

Sandtörtchen.

1/4 ℔ Butter 1 Ei 2 Eigelb 50 gr Zucker 190 gr Kartoffelmehl
1/4 abgerieb. Zitrone, 1 Eßl Rum 2 Eierschnee.
Rührteig herstellen bis zum Zucker 3/4 Std. rühren dann alle
Zutaten hinzufügen, in gut ausgefettete Formen füllen.
(es muß dick herauslaufen) u. langsam backen, dann
stürzen u. mit Staubz. bestreuen.

Spekulatius.

1/2 ℔ Mehl 1/4 ℔ Butter 1 Ei 100 gr. Zucker 1/4 Zitronenschale 1 Pack
Backpulver 1 Eigelb zum bestreichen.
Mürbeteig herstellen 1/4 Std kalt stellen 1/2 cm dick ausrollen u. aus-
stechen, mit Eigelb bestreichen u. goldgelb backen.

Krautwickel.

2-3 ℔ Weißkraut W. S. 1/2 ℔ Gewiegtes (h. u. h.) 1 altes Brötchen od. 1 Ei S.
Pfeffer 1 Kl. gr. Zwiebel 40 gr Butter 3/4 l W. 15 gr Kartoffelm., 1 Gewg.

das Kraut putzen, dann alle guten Blätter vorsichtig lösen u. waschen u. im koch. Salzw. überkochen lassen. Ebenso den Rest vom Kraut mit kochen, dann alles herausneh- men u. den Krautrest fein wiegen, dann richtet man sich das Gewiegte vor u. rührt das mit darunter u. schmeckt alles ab. 3-4 Krautblätter legt man übereinan- ander gibt das Gewiegte hinein u. wickelt das Kraut darum u. bindet es mit Zwirn zu, wendet es in Mehl u. sie in brauner Butter von allen Seiten braun braten gießt dann koch. W. dazu, etwas S., Pf. Zw. Gewürz u. läßt es eine halbe Std. kochen, nimmt die Rollen her- aus u. macht die Soße mit Kartoffeln sämig, schmeckt sie ab u. gießt sie durch ein Haarsieb.

Gurkenbeiguß.

75 gr. Butter 1 St. Zw. 60 gr. Mehl ½ l W. Essig od. Zitronsaft Gurken 1 Eigelb. Helle Mehlschwitze herstellen mit Essig od. Zitronsaft abschmecken Gurken hineintun, mit Eigelb abziehen.

Salzkartoffeln.

3 ℔ Kartoffeln Wasser Salz.

Honigleckerli

1 kg Mehl 25 g Zitronat ⅛ l Mandeln ¼ Messersp. Zimmet ½ Messer[sp.] gestoßene Nelken 200 gr Honig 90 gr Butter 200 gr Zucker 10 gr Hirschhornsalz 1-2 Eßl Rum ¼ kg / Mandeln z. Belag 1 Eigelb.

Mehl mit den geriebenen Zitronat u. allen übrigen Zutaten in eine Schüssel tun, setze inzwischen Honig, Butter u. Zucker kochen. Hirschhornsalz u. Rum in ein Glas tun u. zugedeckt auflösen. Wenn der Honig etwas ausgekühlt ist, mit dem aufgelösten Hirschhornsalz, über das Mehl schütten, tüchtig mengen, dann richtig durchkneten, ausrollen, ausstechen, backen, verzieren od. glasieren.

S-Gebäck.

½ kg Mehl 1 Ei 100 gr Zucker ¼ kg Butter etwas Zitronensch. u. Backpulver. Einen Mürbeteig herstellen u. S spritzen u. goldgelb backen

Pastorenessen.

⅜ kg Gewiegtes (Hü. S.) 1 kl Zwiebel S. Pf. ½ Ei 3 kg Kartoffeln 30 gr Speck 20 gr Fett 1 Eßl S. 1 kl Zwiebel ½ Teel. gew. Kümmel 1 Gewg. Kchl. od Tomatenmus aus 2 großen Tomaten.

Gewiegtes herstellen, 12-16 kl. Klößchen formen, Speck u Fett zerlaufen lassen, die Hälfte der in Scheiben geschnittenen Kartoffeln

u. Gewürze, dann die Fleischklößchen, die übrigen Gewürze u. Kartoffeln mit Wasser bedecken, 1 Std. kochen mit Tomaten-mark abschmecken.

Aprikosentorte.

½ Pfd Mehl, ¼ Pfd Butter, 100 gr. Zucker 1 Ei etw. Zitronsch. etw. Backin
¾ Pfd Aprikosen ¾ l Kochw. ¼ Pfd Zucker 20 r u. w. Gelatine.

Mürbeplatte herstellen, Aprikosen am Tage vorher waschen u. einweichen, am nächsten Tage nicht zu weich kochen u. auf einem Haarsieb abtropfen, die Früchte ringsum auflegen, mit der Schale nach oben, ½ l Saft aufkochen mit zerlaufener Gelatine mischen u. wenn er steift löffelweise über den Kuchen gießen, nach 2 Tagen schmeckt der Kuchen am besten.

Weihnachtssalat.

1 Pfd kl. Kart. 2 kl. s. Gurken ½ Pfd Möhren, W. r. 1 kl. rote Rübe W. r. 2 Äpfel, 1 Hering 1 Eßl Kapern 8 Eßl Essig 2 Eßl Öl, 1 kl. Zwiebel, S. Pf.

Kartoffeln, waschen, kochen schälen u. erkalten lassen, Möhren vorbereiten, weichkochen, ebenso die roten Rüben, alle Zutaten bis mit Hering in Würfel schneiden, aus Wasser, Essig, Öl, Salz u. Pfeffer eine Soße herstellen, mit allen Zutaten mengen u. abschmecken.

Bohnen= u. Malzkaffee.

Bohnen u Malzkaffee getrennt mahlen, zudecken, Malzkaffee kalt ansetzen, aufkochen l. u. über den Bohnenkaffee gießen 5–10 Min ziehen lassen u. durchgießen.

Gekochter Fisch. Zutaten S. 53

Wasser Salz, Gewürz Zwiebel ansetzen u. 1. Gewgb. ½ Std kochen lassen, Fisch schuppen waschen u. in Portionen einteilen. Die Flossen u. der Schwanz werden kurz verschnitten. Diese Stk in das koch. W. tun. Wenn das Fischwasser anfängt zu kochen, ~~(ist er gar)~~ wird er sofort zugedeckt an die Seite des Herdes gezogen u ½ Std ziehen lassen. Wenn sich die Flossen leicht herausziehen lassen, ist er gar. Man ißt den Fisch mit brauner Butter od. Senfsoße.

Senfsauce.

60 gr. Butter 1 kl. Zw. 40 gr Mehl ¼ l Fischw ¼ l h. W 40 gr ~~Mostr~~ Senf Zitronensaft od. Essig.

Mehlschwitze herstellen mit Wasser, Fischwasser glattrühren, aufkochen lassen, mit verrührten Senf abschmecken, wenn nötig Essig Zitronensaft Salz od. Pfeffer abzufügen.

Apfelmus.

2 kg Äpfel, ¼ l W; 1 Stk Zitronensch, 75 g Zucker 6 l. Mandeln 1 Eßl Korinthen Zucker n. Geschm.

Zubereitung Seite 56

Schweinebraten.

1½ lb Schweinefleisch 1 Eßl F. 40 g Marg. 1 l koch W 1 Stk Brotrinde
1 Gewzgb. 1 Zwiebel 1-2 Eßl Kartoffelm. 2 Eßl Wasser.
Fleisch klopfen, waschen, einsalzen Butter anbräunen, Fleisch braun braten, wenn es braun ist W. zugießen, Zw. Brotrinde u. Gewzgb hineingeben. das Fleisch zudecken u. braten lassen, öfters begießen. Wenn nötig W. zugießen. Wenn es gut ist herausnehmen u. in eine warmgestellte Schüssel tun. die Soße verdicken, aufkochen lassen u. abschmecken. das Fleisch in Scheiben schneiden.

Kartoffelklöße.

3 lb Kartoffeln W. F. 200 g Mehl 2 Eßl F 1 Ei 1 Pr. Muskat.
30 g Butter 1 Semmel 3 l Wasser 3 Eßl Salz.
Am Tage vorher die Kartoffeln, waschen, kochen schälen. Am nächsten Tag reiben. Alle Zutaten hineintun, mengen u. abschm. Unterdessen die Semmel schneiden u. rösten. Dann aus dem Teig eine Rolle formen u. in Teile teilen. In jedes Teil ein paar Semmelwürfel tun u. in ein Kloß formen. Dann in das koch. Salz-Wasser tun u. solange koch bis sie hoch kommen.

Sauerkraut.

1 kg Sauerkraut W. S. 1 Zw. 50 g Schweinefett 30 g Würstfett 1 gr. rohe
Sauerkraut mit W. u. S. / Kartoffel Majoran.
zum Kochen ansetzen 1 Zwiebel hinzutun. Wenn's gut ist
abgießen das Fett hineintun. die Kartoffel daranreiben u. den
Majoran darantun. Abschmecken u. nochmals aufkochen.

Heringskartoffeln.

3 kg Kartoffeln W. S. 2 Heringe 50 g Marg. 1 kl. Zw. 50 g Mehl 1¼ l W. S. Pf.
Kartoffeln waschen, kochen, schälen, erkaltet in Scheiben schneiden;
Heringe einen Tag wässern, dann ausnehmen, entgräten, häuten
u. in kl. Würfel schneiden. helle Mehlschwitze herstellen aufkochen,
abschmecken, mit Hering u. Kart. mengen, gut durchziehen
lassen, nochmals abschmecken.

Marinierte Heringe.

5 milchner Heringe ½ l W. Essig u. Gewürz. 1 Eßl. Mehl Essig W. S. 1 Zw.
1 Gurke 1 Zitrone. Heringsmilch 1 Eßl. Senf ¼ l saure Sahne 1 Gewb.
Die Heringe 1 Tag wässern, dann ausnehmen W. mit Essig u. Gewb.
würzen, kochen, mit Mehl verdicken. Heringsmilch schaben,
mit Senf u. Sahne tüchtig quirlen, mit der sauren Mehlsoße
verrühren sehr gut abschmecken. Heringe mit Zwiebel Gurken

und Zitronenscheiben in eine Schüssel tun, die Soße darübergießen.

Gebratene Heringe.

5 ungesalzene Heringe S. Pf 2 Eßl. Mehl 1 Eiweiß 1 Eßl Wa 3 Eßl geriebene Semmel Butter zum Braten.

Heringe vorbereiten, mit S. Pf bestreuen in Mehl Eiweiß u. gerb. Semmel wenden u. sofort braten.

Bratheringe.

5 gebratene Heringe 12 Eßl Essig ½ l Wa 1 Eßl S 2 St Zwiebel 2 Gewb.

Die gebratenen Heringe in eine Schüssel tun. Essig Wa. S. Zwiebelscheiben 1 mal aufkochen, die Soße abschmecken, erkaltet übergießen, 2-3 Tage stehen lassen.

Pichelsteiner.

½ kg Rindfleisch (u. Hammelfl.) 30 g Speck 30 g Marg 1 Zw. 1 Eßl S. Pf. 1 kg Möhren ½ kg Kohlrabi 1 Sellerie 1 kg grüne Bohnen 2 kg Kart. S. Peters. 2½ l Fleischbrühe od Wa. 1 Eßl Maggi.

Alle Zutaten waschen, schälen in Stifte schneiden. In einen Topf schichtenweise 2 mal nacheinander einfüllen: erst Speck, Butter, Zwiebel, Fleisch, S. Pf. Möhren, Kohlrabi, Sellerie gr. Bohnen Kart. S. reichlich mit Wa. od Brühe übdecken u. ohne rühren weichkochen lassen u. abschmecken.

Semmelpudding.

6 kl. Semmeln ¼ l Milch 80 g Marg 80 g Zucker 1 Pck V 2–3 Eigelb
20 g s. Mandeln, 5 b. Mandeln ¼ Zitrsch. 2–3 Eierschnee.
Semmel sehr kl. schneiden in kalte Milch einweichen, sehr zerdrücken, Marg. schaumig rühren, Eigelb u. V zufügen dazu die gem. Mandeln Zitrsch u. Eierschnee. Alles in eine gefettete Puddingform füllen u. 1¼ Std im kochenden Wasserbad kochen lassen.

Pflaumenkompott.

1½ Pfd Pflaumen ¼ l W 90 g Zucker 1 Stk Zitronschale.
Pflaumen waschen, halbieren, entkernen W. mit Zucker u. Zitronschale zum Kochen ansetzen, die Pflaumen darein weichkochen, herausnehmen, Saft einkochen lassen mischen, abschmecken.

Königskuchen.

½ Pfd Butter 5 Eigelb ½ Pfd Zucker 200 g Weizenmehl 50 g Kartoffelm.
½ Zitrsch 2–3 Eßl Arrak ¼ Pfd Sultaninen 100 g s. Mandeln ½ Backin
5 Eierschnee Fett z. Formen.
Butter schaumig rühren, Ei u. Zucker zufügen ¾ Std rühren, alle Zutaten unterziehen, zuletzt den steifen Eierschnee. In einer fettausgestrichenen Form sehr langsam backen ¾–1 Std.

Weiße Bohnen.

1/4 lb Bohnen, k. W. 2½ l koch. W. 1 kl Zw. 30 g Marg. 60 g Mehl 2 Eßl Salz
4-5 Eßl Essig d. Pf. 50 g Speck.

Bohnen verlesen 3 mal abquirlen u einweichen. Am nächsten Tag mit dem Einweichw. z. Kochen bringen, wenn sich Kochschaum bildet, das W. abgießen u koch. W. daraufgießen u. weichkochen. Von Butter, Zw. u. Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Auf die Bohnen gießen u. gut mengen. Mit d. Pf. Essig abschmecken zuletzt schneidet man den Speck klein, läßt ihn aus u. gibt ihn dran.

Apfel- u Apfelsinensalat

2 Apfelsinen 4 Äpfel 4-6 Eßl Zucker.

Apfelsinen u Äpfel schälen, alles in nicht zu gr. Teile schneiden u. kl. Scheibchen schneiden. Bei den Apfelsinen die Kerne entfernen u bei den Äpfeln das Kernhaus. In eine Glasschüssel tun u. den Zucker darunterrühren. dann zudecken u 1-2 St. stehen lassen. zuletzt abschmecken.

Schokoladenpudding

~~¾ l Milch~~ 1 Pr. v. 3 Päckchen Puddingpulver 1 Eßl Kakao ¾ l Milch
140 g Zucker 1 Eßl Butter Zucker nach Geschm.

Milch m. 8 z. Kochen ansetzen kalte Milch m. Schokoladen-
zucker u. Kakao verquirlen, daß keine Klümpchen entstehen.
Wenn die Milch kocht das angerührte hineingießen, Zucker
u. Butter hineingeben u. durchkochen lassen m. Zucker od.
Vanillin, gen. Mandeln od. Rum abschmecken, gut
untereinanderrühren u. in eine kaltausgespülte
Form gießen u 3–4 Std stehen lassen u. dann stürzen

Zutaten zu Gekochtem Fisch. Seite 47. Zubereitung
2 ½ ℔ Fisch 4 l W 8 Essl S reichlich Gewürz, 1 Gewb
1 Zwiebel 6 Eßl Essig.

Pfannkuchen.

½ ℔ Mehl ¼ l Milch 45 g Hefe 1 Pr. Zucker; 125 g Butter 3 Eier 100 g Zucker
½ ℔ Mehl ¼ l Milch 1 Pr. S. 25 [illegible] u 6 Stk b. Mandeln ½ abgeriebene Zitrone
¼ ℔ Mehl ¼ ℔ Marmelade 1 Ei Palmin, Zucker.

Aus Mehl, Milch, Hefe, Zucker ein Hefestück herstellen ¼ Std. langsam
gehen lassen. Dann aus Butter Zucker Eier Mandeln Zitrone, einen Rühr-
teig herstellen. Hefestück zum Rührteig schütten. Alles gut verrühren
u. solange schlagen bis sich Blasen bilden u. sich der Teig vom
Boden der Schüssel löst. (20–30 Min). Dieser Teig muß ½ Std gehen.
Dann wird er auf einem mehlbestäubten Brett leicht geknetet.

Der Teig wird einen cm dick ausgerollt (möglichst zu einem Rechteck)
auf der Hälfte des Rechtecks gibt man sich m. einem scharfen
Glas runde Ringe an, setzt in die Mitte etw. warme Marme-
lade bestreut die Ränder m. Eiweiß. Man deckt die andere Hälfte
darüber u. drückt die Ränder gut an u. sticht sie m. dem Glas
aus, diese setzt man auf ein mehlbestaubtes Brett u. läßt sie
langsam gehen, inzwischen muß der Palmin dampfend sein.
Man gibt die Pfannkuchen hinein u. läßt sie von beiden Seiten
goldgelb backen, sie dürfen nicht zu schnell backen da sie außen
schwarz u. innen nicht gar werden, aber auch nicht langsam backen
da sonst zuviel Fett eingeht, am besten prüft man m. einem
feinen Hölzchen, nachdem läßt man sie auf einem Durchschlag
abtropfen u. wendet sie dann leicht in Zucker.

Kräppelchen.

50 g Butter etw. Zitronsch. 80 g Zucker 2 Eier Vanill. etw. Milch Mehl ½ Backin Palmin
Zucker
Rührteig herstellen ¾ cm dick ausrollen, dann schneidet man Streifen
u. diese in Vierecke ~~ein~~, dann läßt man sie in dampfendem
Palmin goldgelb backen, läßt sie auf dem Durchschlag ab-
tropfen u. wendet sie in Zucker.

Fischkoteletten.

1½ ℔ Fisch reichl. 1 Eßl. S. 1 Pr. Pf. 1 Eßl Essig 3 Eßl. Öl 2 Eßl Mehl 1 Ei
1 Eßl. kaltes Wasser 4 Eßl geriebene Semmel 80 g Fett
Fisch vorbereiten, entgräten, in Stücke zerlegen, in eine Schüssel legen
mit S. u. Pf. bestreuen mit Essig u. Öl beträufeln 1 Std ziehen lassen
panieren u. braten.

Rotkraut.

2 ℔ Rotkraut W. z. Brühen 80 g Speck 4-5 Eßl Essig koch. W 1-2 Eßl S. Zucker.
Rotkraut putzen, waschen, hauchfein schneiden, brühen, Speck würfeln
auslassen. Kraut ausdrücken zutun mit koch. Essig übergießen
S. Zucker k. W. zufügen abschmecken u 1½-2 langsam nicht zu weich
schmoren lassen nochmals abschmecken.

Bällchen.

100 g Butter 3 Eier 120 g Zucker ¾ ℔ Mehl 1 Pck. Natron od. Backin. Fett Zucker.
Rührteig herstellen, auf einem mehlbestäubten Brett eine Rolle formen
in 24-28 Teile einteilen, Bällchen formen u. in dampfendem
Fett goldgelb backen in Zucker wenden.

Salzkartoffeln

3 ℔ Kartoffeln

Apfelmus.

Zutaten Seite 47.

Die Äpfel waschen Kernhaus Stiel u. alles schlechte herausschneiden in kl. Stk. schneiden sofort ins kalt. W. tun mit einem Stk Zitronsch. zerkochen lassen. dann durch ein Haarsieb streichen mit Zucker absch. Mit Korinthen u. Mandeln garnieren.

[illegible]

Rote Apfelspeise.

1 Pfd Äpfel	2–3 Eßl. Zitronen-Saft
1/2 l. W.	1 Pr. Salz
1/4 Pfd Zucker	2 rote Gelatine
1/2 abger. Zitrone	1 Eßl. W.

Einen Apfelmus herstellen, die Gelatine tropfenweise hinzufügen u. in eine Glasschüssel füllen u. steif werden lassen. Dazu gibt man Vanillinsoße.

Sauerbraten.

2 ℔ Rindfleisch schw. Ku.,	1 Eßl Kartoffelm.
¼ l Essig,	50 g Speck
1½ l W.	1 Pr Pfeffer
2 Zwiebeln in Scheiben,	1 Eßl S.
etw. Würzeln. 2 Gewz.,	50 g Marg.
3 Dg. braunen Pfefferkuchen,	Marinade, W.
od. 1 Stk Brotrinde,	

Das Rindfleisch klopfen, waschen, in einen hohen Steintopf legen. W. mit Essig u. Zwiebelsch. u. Gewz. einmal aufkochen u. über das Fl. gießen, im Sommer 3-4 Tage im Winter 10-14 Tage stehen lassen. Das Fl. wenden. Kurz vor dem Braten das Fl. tüchtig spicken, mit S. u. Pf. einreiben, anbraten u. weiter schmoren indem man W. zugießt, welches man Marinade abgeschmeckt. In der Hälfte der Bratzeit gibt man Pfefferkuchen dazu u. macht die Sauce zuletzt sämig.

Grießklöße.

3/4 l W.,	1/2 ℔ Kartoffelm.
1/3 ℔ Grieß.	S., 1 gehäuften Teel. gerieb.
W., S.,	gekochte Kartoffeln.

W. mit wenig S. z. K. aufsetzen, den Grieß hineinstreuen u. ausquellen lassen, dann kalt stellen. Kurz vor dem Essen den Grieß mit den tagsvorher gekochten u. geriebenen Kartoffeln, S., Eiern u. Kartoffelm. mengen, abschmecken, gut untereinander rühren. 16–18 Teile daraus teilen, diese rund rollen u. in kochendem Sw. 1/4 St langsam aufgedeckt kochen u. 1/4 St an der Seite ziehen lassen.

Schokoladentorte.

300 g Butter	5 Eigelb
300 g ges. Staubzucker	1/2 ℔ Zucker
1/2 l. Milch	1/2 ℔ Butter
60 g Cremepulver	3/4 ℔ Mehl
100 g Blockkakao	3/4 Backin.
Schokoladentrüffel	

---

2 Tortenböden am Tag vorher backen, am andern
Tag stellt man sich ein Schokoladencreme her.
Die knappe Hälfte der Milch verrührt man
kalt mit dem Cremepulver, die übrige Milch kocht man
u. schüttet das Cremepulver unter beständigem
Rühren hinein. Wenn es nochmals aufgekocht
hat, nimmt man es aus dem Topf u. stellt es kalt.
Wenn es ganz kalt ist, streicht man es durch ein
feines Haarsieb. Die Butter wird schaumig gerührt,
der feingesiebte Staubzucker daruntergemengt u.
solange gerührt bis ~~keine~~ alles ganz schaumig ist.
Dann gibt man löffelweise das Creme dazu u. mengt
alles durcheinander. Der Blockkakao wird in einem
einem kl. Töpfchen ohne W. zerlassen u. solange
gerührt bis keine Klümpchen mehr sind u. dann
unter das Creme gemengt, will man die Torte weiß
u. schwarz spritzen, so muß man erst etwas
weißes Creme abtun $\frac{1}{3}$ des Cremes nimmt man z. Füllen
$\frac{1}{3}$ z. Bestreichen u. $\frac{1}{4}$ z. Spritzen. Die fertige Torte muß stets kalt stehen.
Sie schneidet sich am besten wenn man ein scharfes Messer vor
jedem Stück in kochendes W. taucht.

Kartoffelsalat m. echter Majonaise.

3 ℔ Kartoffeln, S. P.,
3 Eigelb
¼ ℔ bestes Öl
4 Eßl. Essig
1 Zwiebel S. Pf.

½ l dicke saure Sahne
Essig.

Kart. waschen kochen, schälen, auskühlen u. in Scheiben schneiden. Eier trennen Eigelb mit Senf dick rühren, tropfenweise Öl u. Essig zufügen, zuletzt die s. Sahne mit S. u. Pf. Essig abschmecken u. über die Kartoffeln gießen u. gut durchziehen lassen.

Bratwurst.

5 Bratwürste
30 g Marg.

50 g Butter

Bratwürste waschen, abtrocknen, in heißes W. legen, zusammenbinden. In der angebräunten Marg. braun braten u. zuletzt die braune Butter übergießen.

Biskuitteig.

6 Eier 180 g Mehl
180 g feinen Zucker 1 Messerspitze Backin.

Die Eier in 1. hohen Topf schlagen, den Zucker dazutun. Dieses im lauwarmen Wasserbad mit dem Schneebesen dick u. schaumig schlagen. Wenn er dick genug ist, nimmt man ihn aus dem Wasserbad u. zieht vorsichtig das kurz vorher gesiebte Mehl darunter. Man darf nur sehr wenig rühren, aber das Mehl muß auch gut mit dem Ei verbunden sein. Diesen Teig füllt man in eine gut ausgefettete Form u. backt bei mäßiger Hitze. Man kann auch daraus 2 Torten„böden backen.

Sülze

1 St. Schweinsbein 1 Kalbsfuß 2 kl. s. Gurken
½ St. Schweinsbauch ¼ St. Schweinskamm 1 St. Pfeffergurke
2 l W., 1 Eßl. S., 1 gew. Zw. 1 Gewbg. 1 kl. gew. Zw., S. Essig.

Alle Zutaten bis zur Gewgb werden gewaschen u. gekocht (2-3 Std.) dann gießt man alles durch ein feines Sieb schneidet das Fleisch in kl. Würfel ebenso schneidet man die Gurke in kl. Würfel u. wiege die Zw. Alle die geschnittenen Zutaten gibt man in die Sauce läßt es nochmals aufkochen u. füllt es in eine kaltausgespülte Form. Will man die Sülze verzieren so muß man erst in die Form etw. durchgegossene Brühe gießen u. fest werden lassen, darauf legt man die Möhre, Gurke u. Eischeiben u. gibt wieder etw. Sauce darauf u. läßt es fest werden, so läßt darauf man alles fest werden (1 Tag stehen lassen) dann schüttet man die andere Sülze u. stürzt sie. Zu Sülze ißt man Bratkartoffeln u. Kartoffelsalat od. Remouladensauce.

Reis mit Rindfleisch u. Blumenkohl.

3/4 Pfd Rindfleisch m. Zulage
W., S., Gewürz   Petersilie.
2/4 Pfd guten Reis W. S.
W. S. 1 kl. Blumenkohl

Rindfleisch waschen u. klopfen. W. S. u. Gewürz z. K. ansetzen, den Reis verlesen 3 mal abquirlen in k. W. ansetzen u. langsam quellen lassen, dann nach u. nach W. od. Blumenkohlw. u. zuletzt Fleischbrühe daran schütten. Reis kocht am besten auf einem Drahtuntersetzer. Er darf nicht zerkochen. Den Blumenk. vorbereiten u. nicht zu weich kochen. Kurz vor dem Anrichten den Reis abschmecken in eine Schüssel tun, den Blumenk darauflegen u. abschmecken. Fleischbrühe darübergießen u. m. Petersilie abschmecken.

Götterspeise.

1 Päckchen Dr. Oetkers Götterspeise
½ l W. ¼ l Schlagsahne.

Zubereitung wie auf dem Päckchen steht.

Quarkkuchen.

225 g Mehl
20 g Hefe
Schale von ¼ Zitrone
¼ Messerspitze Zimmt.

---

4 Eßl Milch 1 Pr. Zucker
40 g Butter 1 Ei
1 Pr S. 40 g Zucker
Auflage:
1½ Pf. Quark
220 g Zucker
75 g Mehl 1 Ei

1 Vanillin
45 g b. Mandeln
½ Messersp. Safran
50 g zerl. Butter
50 g Sultaninen
etw. Milch

Zunächst stellt man sich ein Hefestück u. einen Rührteig her, läßt es genügend lange gehn, gibt es zusammen, schlägt es tüchtig u. läßt wieder gehn, nimmt es weg, knetet es tüchtig durch, rollt es rund aus, legt es auf die runde Backform, drückt die Ränder an, gibt den vorbereiteten Quark darauf, streicht ihn gut breit u. läßt den Kuchen wieder eine Zeit gehn, dann schiebt man ihn in den Ofen u. bäckt ihn

---

Leber.

1 Pfd Leber
1 Eßl S. 1 Pr. Pf.
3 Eßl Mehl
80 g Butter

z. Sauce
das Bratfett
1-2 Eßl Mehl
S. Pf. heißes Wasser.

Die Leber waschen 1 Std. ins kalte W. legen, dann abziehen, in Scheiben schneiden, von beiden Seiten m. S. u. Pf. bestreuen in Mehl wenden u. in der angebräunten Butter braun braten. An die braune Butter h. W. zugießen, m. Mehl verdicken u. m. S. u. Pf. abschm.

Überbackenes Kartoffelmus.

2 Pfd gesch. Kartoffeln
75 g Butter
8–10 Eßl Milch
1 Eigelb 2 Eßl Mehl
S. Pf. 1 Eischnee
reichl. Fett z. Form u. Butterflocken

Kart. waschen, schälen, weichkochen, W. abgießen u. die Kart. drücken. Dann alle Zutaten hinein tun u. abschm. In eine fettausgestrichene Schüssel füllen. Butterflocken daraufsetzen u. überbacken lassen

---

Bienenstich

	Auflage:
225 g Mehl	
20 g Hefe	200 g Butter 3 El Zucker
4 Eßl Milch Zucker	3 Eßl Rosenwasser
40 g Butter 1 Ei.	125 g süße Mandeln
1 Pr. S 40 g Zucker	15 g b. Mandeln

Einen Hefeteig herstellen tüchtig ausrollen aufs Backblech tun die Ränder andrücken. Auflage: Butter zerlaufen lassen, Zucker Rosenw. u. die feingem. Mandeln dazutun u. untereinanderrühren. Den Belag auf den Kuchen verteilen, dann nochmals gehen lassen u. dann backen.

Weinkraut.

2 Pfd Weißkraut
W. z. Brühen
⅛ Pfd Speck
6–8 Eßl Apfelwein od. Essig 1 Eßl. S. 3–4 Eßl Zucker

Das Weißkraut waschen, putzen, ganz fein schneiden u. m. k. W. brühen. Dann das W. abgießen, das Kraut in den zerlassenen Speck tun u. alle andern Zutaten dazu. An der Seite etw. W. zugießen u. weichkochen, dann nochmals abschmecken.

Rapünzchensalat.

½ Pfd Rapünzchen
2 Eßl Öl
2 Eßl Zucker
3 Eßl Essig
1 Teel. S.
2 Eßl W.

Rapünzchen verlesen, waschen. Die andern Zutaten mengen u. darübergießen u. abschmecken.

Streuselkuchen.

½ kg Mehl
20 g Hefe
5 Eßl Milch 1 Pr Zucker
1 Ei 1 Pr. S.
40 g Zucker u. etw. Milch.

Belag:
100 g. Butter
200 g. Mehl
120 g Zucker
¼ Zitronenschale.

Einen Hefeteig herstellen, tüchtig durchkneten und auswellen, aufs Blech legen u. die Ränder andrücken. Den Streusel herstellen. Butter zerlaufen, Zucker, Mehl u. Zitronensch. hinzutun, durcheinander mengen u. auf den Kuchen tun. Den Kuchen gehen lassen u. dann backen.

Kalbsschnitzel

5 Schnitzel (a ¼–⅓ kg)
S. Pf. Eiweiß. 1 Eßl W
geriebene Semmel od. Panierm.

100 g Butter z. Braten
u. Butter z. Bräunen.

Schnitzel, klopfen, waschen, von beiden Seiten mit.

S. u. Pf. bestreuen in verschlagenem Eiweiß u. gerieb.
Semmel wenden u. in der angebräunten Butter
von beiden Seiten braun braten. Schnitzel dürfen nicht
zu schnell braten damit sie richtig durch sind 10-15 Min.

Butterspargel.

1-2 kg Spargel
W. S. 1 Pr. Zucker
100 g Butter leicht gebräunt z. Übergießen.

Spargel waschen, schälen alles holzige entfernen,
ganz lassen od. halbieren in k. S. W. m. 1 Pr. Z. weich
kochen ¾-1 Std. gießen, auf eine h. Platte schichten,
die Butter übergießen u. gl. auf den Tisch geben.

Weingelee in Gläsern.

½ l Weißwein
¼ l W. 150 g Zucker   Zucker n. Geschm.
Zitronensaft nach Geschm.
15 g rote Gelatine 15 g w.

Eßl W. u. Z. auf den Ofen stellen u. auflösen, zu den Wein u. den übrigen W. schütten u. m. Zitronsaft u. Z. abschm. dann in 2 Hälften teilen u. die eine mit weißer u. die andere mit roter Gelatine vermischen, nun füllt man 1-2 Eßl rote in ein Weinglas u. läßt es erstarren, dann füllt man 2 Eßl weiße Gelatine darauf u. läßt es fest werden, darauf legt man eine Aprikosenhälfte, die man vorher in Zuckerw. kocht, dann kommen wieder 2 Eßl ~~rote~~ weiße, dann wieder rote Gelatine. Wenn alles fest ist kann man obenauf mit Schlagsahne verzieren.

Sandtorte.

1 Pfd Butter	¾ Pfd Kartoffelm.
2 Eier	1-2 Eßl Rum
3 Eigelb	Fett z. Formen.
300 g Zucker	

Butter schaumig rühren, abwechselnd Ei u. Zucker zufügen u. 1 Std. nach 1. Seite rühren dann gleichmäßig Kartoffeln u. Rum u. Eischnee dazutun u. in einer fettausgestrichenen Form langsam backen

1 – 1¾ Std.

Spätzle Suppe.

1½ l Fleisch= od. Maggibrühe
2 gerollt Eierkuchen Salz.

Fleischbr. aufkochen lassen u. die in Streifen geschnittenen Eierkuchen hineingeben, mit d. abschm. Am Rand d. Herdes zugedeckt ziehen lassen.

Kraittenklöße.

½ l Milch
¼ l W
¾ Pfd Grieß
1½ Eßl Marg.
1 Eßl S
2 Eier
1 Pr. Muskat.

Die Milch, W., Grieß u. Marg. kochen, dann aus-
kühlen lassen u. in eine Schüssel tun. S. Eier u.
Muskat darangeben u. untereinanderrühren.
Semmelwürfel in Marg. rösten u. auch darantun.
Dann den Teig in ein Kloß formen in eine Ser-
viette binden u. über einen Topf, mit koch. W. ge-
füllt, gar werden lassen.

Pfeffertunke.

50 g Butter, 1 Möhre, 1 Gewürzk. 70 g Mehl
1 Stk Porree, 1 Stk Sellerie W. od. Brühe, gr. Petersilie
1 Stk Petersilienwurzel etw. Tomatenmus.

Eine Mehlschwitze herstellen, die Gemüse fein geschnit-
ten darin dünsten lassen, m. W. glatt rühren,
abschm., Tomatenmus u. gew. Petersilie darantun.

Frankfurter Kranz.

3 Eigelb 100 g Zucker ¼ ℔ s. Mandeln
125 g Kartoffelm. 100 g Zucker

¼ Backin, 3 Eiweiß z. Schnee   1 Teel. Butter
Fülle u. z. Bestreuen
200 g Staubzucker
1 Stk Butter, 1 Eigelb

Eigelb schaumig rühren, dann Zucker u. Kartoffelm. u. Backin tüchtig rühren. dann den Schnee unterziehen in eine Form tun u. backen. den Kuchen quer durchschneiden. das Creme her-stellen. Butter u. Staubzucker tüchtig rühren. 1 Eigelb daran geben. die 2 Hälften m. Creme bestreichen, u. wieder zusammensetzen. das Krokant herstellen. Die feingeschnittenen Mandeln, den Zucker u. die Butter bräunen. Dann in einer Schüssel tüchtig zerkleinern. dann den Kuchen da-mit bestreuen. Man kann den Kuchen auch mit Schlagsahne verzieren.

Kalbfleischfrikassee.

1½ Pfd Kalbfl. W. S. 1 Zw. 50 g Butter | ¾ l Fleischbrühe 1 Essl Zitronensaft
⅛ Pfd Mehl 1 | 1 Essl Kapern 1 Eigelb. S. Pf.

Kalbfleisch weichkochen, in Würfel schneiden. Eine Mehlschwitze herstellen. Das Fleisch hineintun. Mit Zitronensaft u. Kapern u. S. Pf. abschm. Zuletzt mit Eigelb abziehen.

Reisrand.

1/4 Pfd Reis	2 l k. W. S.
80 g Butter	50 g Butterflocken.
1 Zw.	

Den Reis in der Butter eine Zeit dünsten dann W. u. S. darantun u. weichkochen. Den Reis in eine Form tun m. Butterflocken besetzen u. überbacken.

Leipziger Lerchen.

125 g Mehl, 80 g Butter	1/2 Pfd s. Mandeln od. Kokosraspeln
2 Eßl Zucker 1 Eigelb	1/2 Pfd Zucker
etw. Vanillin	4 Eierschnee.

Einen Mürbeteig herstellen. Den Teig ausrollen mit

1. Glas Kirschen aussteinen u. in kleine Formen legen. Die Mandeln, den Zucker u. den Eierschnee vermengen u. in die Mitte der Form tun. Teigstreifen darüber legen u. backen.

Erbsmus

1 ℔ gelbe ↓ Erbsen u. Natron f. W.

⅛ ℔ Butter 1 El Zw.
50 g Mehl ⅛ ℔ Speck.

Erbsen am Abend vorher verlesen, 3 mal abspülen u. einweichen. Am nächsten Tag mit k. W. z u. Natron aufsetzen, wenns kocht abgießen, neues W. darauf gießen u. 2–3 Std weichkochen. Durch ein Haarsieb streichen. Wenn zuviel Flüssigkeit darauf ist, abgießen. Eine Mehlschwitze herstellen, den Erbsbrei darantun, nochmals aufkochen u. mit S. Pf. u. ausgelassenem Speck abschm.

Bettelmannssuppe.

¾ ℔ Rind od. Schweinefl. 2½ l W. 1 Eßl S. [illegible] | 1½ ℔ gesch. Kartoffeln

¼ l mittlere Graupen   1 Essl. gew. Sellerie Kraut
od. Petersilie.

Das Fleisch m. W. S. u. Wurzel weichkochen, dann
die Brühe durchgießen, Fleisch u. Wurzel schneiden u. in die
Brühe tun. Die Graupen 3 mal abquirlen m. k. W.
aufsetzen, wenn sich Kochschaum bildet abgießen u.
zu der Brühe tun. Die Kart. waschen u. schälen in Würfel
schneiden u. z. K. aufsetzen, wenn sich Kochschaum bildet
abgießen u. in die Brühe tun, dann alles weichkochen.
Zuletzt wird das Essen mit etw. Petersilie abgeschm.

Gepökelte Zunge

1 Zunge
W. z. Wässern
1 Zw. Wurzel.
br. Butter

Will man Zunge essen, so muß man diese
längere Zeit vorher bestellen. Dann frage man den Fleischer

wie lange die Zunge gewässert werden muß. – Nach dem Wässern wird die Zunge kalt angesetzt m. Gewürz aber ohne Su. je nach der Größe 3–4 Std. weichgekocht. dann wird die Z. 1–2 Min in k. W. gelegt. die äußere Haut entfernt u. in Scheiben geschnitten, die Zunge prüft man mit einem feinen Hölzchen, an der Zungenspitze, ist diese weich so ist auch die übrige Zunge fertig.

Fürst Pückler Eis.

½ l steife Schlagsahne z. 1. Teil.
15 g Makronen 1 Vanillin
1 Eßl Arrak, Zucker
2. Teil ¼ Pfd Schokolade Zucker
3. Teil. 3 Eßl Himbeer- od. Erdbeermus
einige Tr. rote Farbe
8–10 Pfd Eis, 3–4 Pfd Viehsalz.

Die Sahne recht steif schlagen, dann in 3 Teile teilen (1 Teil ⅙ l.) den 1. m. zerbröckelten Makronen, Vanillin u. Rum vermengen u. m. Zucker abschmecken.

Den 2. Teil mit geriebener Schokolade u. m. Zucker abschm.
Den 3. Teil mit Himbeer= od. Erdbeermus u. ganz wenig
(½ od. 1 Tropfen) rote Farbe vermengen u. abschm.
Die Eisform wird kalt ausgespült, die Schlußränder mit
Talg verschmiert u. dann, weiß, rosa u. schwarz
eingefüllt, der Deckel geschlossen u. die Verschlußränder
auch außen m. Talg verklebt. So ~~[illegible]~~ setzt man die
Form in eine Mischung von rohem Eis u. Viehsalz u.
läßt es 8–12 Std darin stehen. Hat man keinen
kalten Keller u. ist es sehr heiß so muß man
das Einsetzen in Eis u. Viehsalz noch einmal
wiederholen.

Euter

1¼–1½ Pfd Euter W. d. Rezpt.
60 g Butter d. Pf 1 Eiweiß
1 Eßl Mehl 2–3 Eßl gr. Semmel

Am Tage vorher das Euter kalt ansetzen beim Kochen
d. Rezpt. zufügen. 5–6 Std. kochen. Dann kalt stellen

am andern Tag in Scheiben schneiden kurz vor
dem Essen mit S. u. Pf. bestreuen im verschlagenen
Eiweiß u. gr. Semmel wenden u. braten

Apfelreis.

¾ ℔ Reis 1¼ l W. ½ Essl S. 60 g Zucker 1 ℔ Äpfel ½ l W.
4 Essl Zucker 3 Essl Korinthen W. z. Weichen.

Reis vorbereiten m. der Hälfte des k. W. aufsetzen, das
übrige heiß zugießen u. langsam weichkochen. Man
darf nicht viel rühren. Während der Reis w. kocht, stellt
man sich ein Apfelkompott her. Dazu stellt man
Zuckerw. auf den Ofen, wenns kocht, giebt man
die Apfelstückchen hinein u. kocht sie weich. nicht z. weich.
Kurz vor dem Essen rührt man den Reis u. das
Apfelkompott u. schm. alles m. S. u. Z. ab.
Die eingeweichten Korinthen nimmt man z. verzieren.

81.

Klare Brühe m. Einlage.

1.) ½ – ¾ ℔ Rindfleisch
Schwanz und Niere
2 – 3 Ltr Wasser, Salz.
1 Gewürzgabe
Wurzelwerk Spargelabfälle
Pilze
1 Zwiebel etw. Butter.

Zubereitung:

Rindfl. m. Schwanz u. Niere waschen u. kalt aufsetzen. 2–3 St. kochen, in der reichlichen Hälfte Wurzelw. Gewd. S. zw, Spargelabf. u. Pilze hinein tun u. läßt es weichkochen; will man die Brühe etwas dunkler haben, so ist es ratsam, die Zwiebel zu rösten, u. auch daran tun. dann durchgießen u. abschmecken.

Eierstand.

2–3 Eier ⅛ l Milch od. Brühe,
1 Teel Mehl 1 pr S. 1 pr Muskat
Fett z. Formen.

Zubereitung:

Kalte Milch wird mit Eiern, Mehl, Muskat u. S.
verquirlt, abgeschmeckt, in einen ausgefetteten,
geradwändigen Kochtopf gefüllt u. ins kochende
Wasserbad gestellt, 1 St. stehen lassen, aber nicht
kochen lassen u. kurz vor dem Essen herausnehmen,
mit Löffel abstechen od. mit dem Rundmesser schnei-
den.

Verzeichnis.

A

B

C

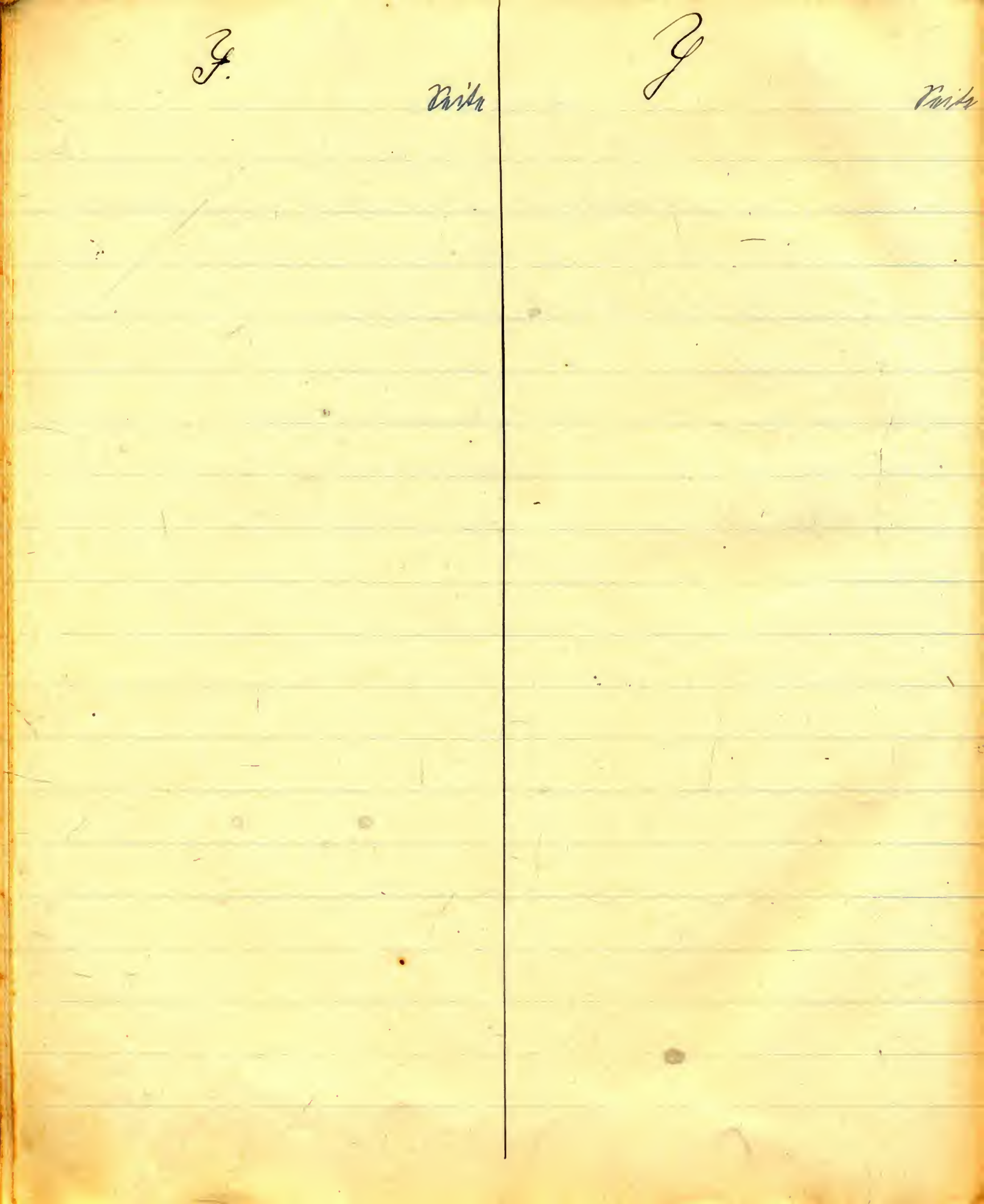
	Seite

D

	Seite
Dampfnudeln	15

E.

F.



J.

Seite

G

Seite

M

N

O

Seite

P

R

S

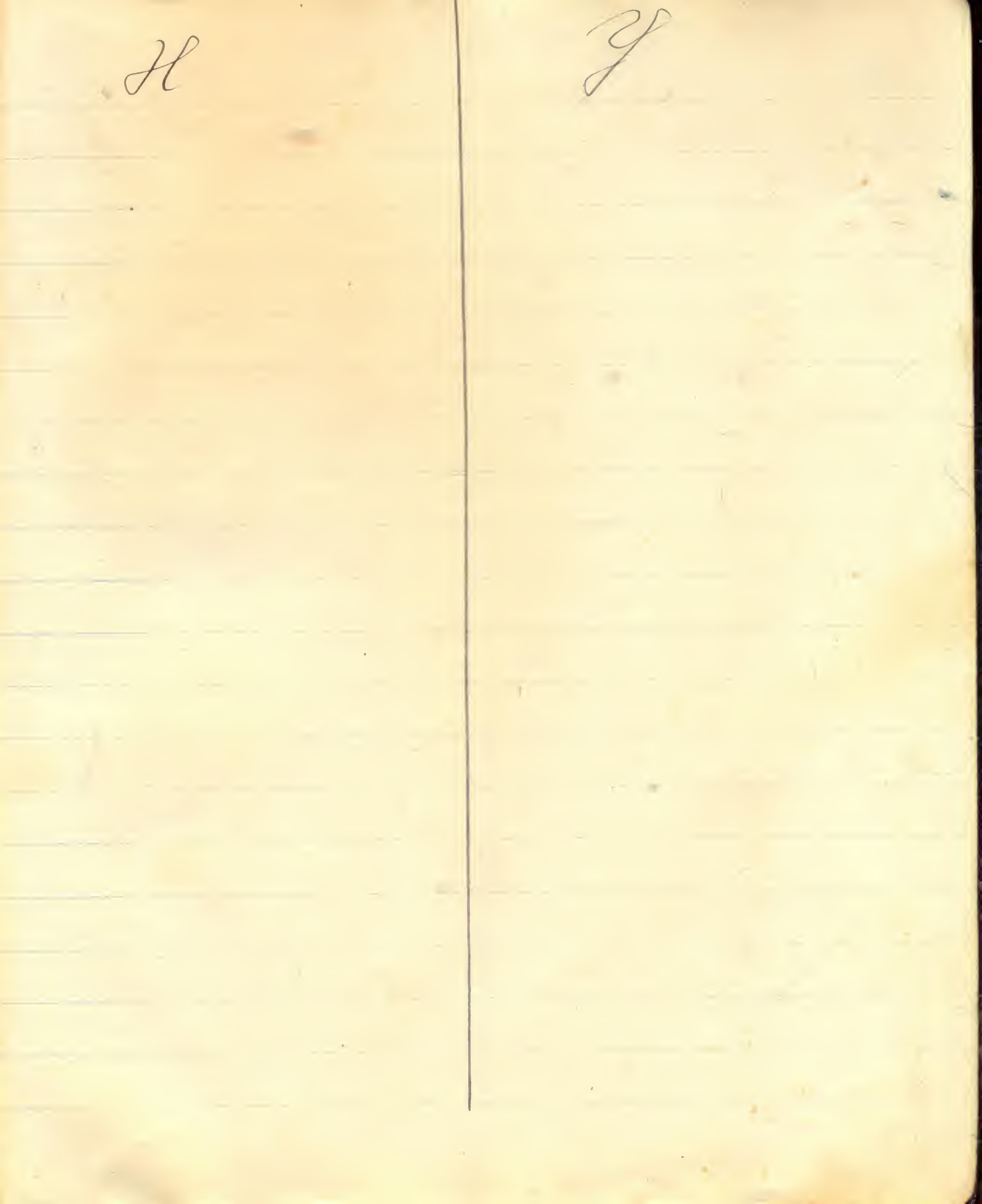
T

U

S

V	Seite
Vanillinsauce	19
~~Va~~ Vanillinäpfel	37

W	Seite
Wiegebraten	30
Weißkrautsalat	46
Weiße Bohnen	52
Weinkraut	68
Weingelee in Gläsern	70



Z z

Zitronencreme 25
Zunge gepökelte 77

Qu Seite

Quarkkuchen 64